



## BARBERA D'ALBA DOC

**DENOMINAZIONE:** Barbera d'Alba DOC;

**VITIGNO:** 100% Barbera;

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Treiso;

**ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:** sud, sud-ovest; 350m s.l.m. ;

**TERRENO:** calcareo con sabbia;

**METODO DI ALLEVAMENTO:** guyot;

**RESA PER ETTARO:** 70HL/ha;

**FERMENTAZIONE:** acciaio inox;

**GRADAZIONE ALCOLICA:**14,5%;

**PRODUZIONE:** circa 15000 bottiglie;

**ETA' DELLE VIGNE:** 10 - 20 anni;

**VENDEMMIA:** Settembre;

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 HL;

**TASTING NOTES:** Frutta fresca e acidità spiccata sono le caratteristiche di questa classica Barbera piemontese. Da bersi anche leggermente fresca in bocca è avvolgente e sapida, con ricordi di mora, prugna ed estemporanee spezie come pepe, cumino e cardamomo.

